

LE ^{NOUVEAU} BULLETIN

Edition Janvier 2019



Mairie	Espace culturel, l'Arche de Norrent					
	Temps scolaire			Vacances scolaires		
Tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 17h, Samedi de 10h à 12h (sauf vacances scolaires) Agence postale Tous les jours de 9h à 12h.	Lundi	Fermé	16h à 18h	Fermé	14h à 18h	
	Mardi		16h à 18h		14h à 18h	
	Mercredi	10h à 12h	14h à 19h	10h à 12h	14h à 19h	
	Jeudi	Fermé	16h à 18h	Fermé	Fermé	
	Vendredi		16h à 18h		14h à 18h	
	Samedi	10h à 12h	Fermé		Fermé	

Administration:

VŒUX DU MAIRE

Bertrand COCQ, Maire, le Conseil Municipal, les membres du C.C.A.S, les membres du personnel sont heureux de vous souhaiter une bonne et heureuse année 2019. Ils vous invitent à la cérémonie des vœux qui se tiendra le **Samedi 19 Janvier 2018 à 18h00 à la Salle Polyvalente**. Ouverture des portes 17h30.

LISTES ELECTORALES

L'inscription sur les listes électorales évolue. Il n'est désormais plus nécessaire de s'inscrire avant le 31 Décembre 2018 pour voter en 2019.

Pour être tout à fait complet, la date limite d'inscription en vue de votre participation au scrutin des élections européennes est fixée au Samedi 30 Mars 2019.

COLLECTE DES DECHETS

Dates de collecte des déchets recyclables : Janvier 2019 – Février 2019

Lundi 7 Janvier, Lundi 21 Janvier, Lundi 4 Février, Lundi 18 Février

PIMMS

Il n'y aura pas de PIMMS au mois de Janvier 2019.

Une équipe de médiateurs vous accompagne dans vos démarches du quotidien (factures d'énergie, aide aux dossiers CAF, CPAM, Pôle emploi, retraite). Accueil gratuit et sans rendez-vous.

Mercredi 6 Février de 13h30 à 16h30 (sur la place à côté de l'Espace Culturel).

SERVICES MUNICIPAUX

Les Services Municipaux (Mairie et Espace Culturel) seront exceptionnellement fermés le **Vendredi 4 Janvier** à partir de 16h30.



Administration:

INSEE

L'INSEE réalisera une enquête sur l'emploi, le chômage et l'inactivité jusqu'au 12 Janvier 2019.

AIDE AU PERMIS DE CONDUIRE

La Région Hauts-de-France poursuit résolument sa mobilisation pour l'emploi et le pouvoir d'achat des habitants. Après Proch'Emploi, l'aide à la garde d'enfants et l'aide au transport, l'aide au permis de conduire vient faciliter l'insertion professionnelle des habitants de la région en permettant de lever un obstacle trop souvent rencontré par les jeunes et leur famille : le financement du permis de conduire.

Cette aide s'adresse aux jeunes majeurs de la Région inscrits en formation, en voie d'insertion dans le monde du travail ou connaissant une situation professionnelle précaire. D'un montant maximum de 1000€, elle s'adresse aux jeunes dont les ressources, ou celles de leur famille sont limitées. En accordant une avance sur les frais, elle desserre l'étau d'une contrainte budgétaire qui impose parfois aux familles de renoncer ou de reporter cet investissement si important pour l'avenir de leurs enfants.

Pour toute question sur les modalités d'obtention de cette aide, vous pouvez contacter le numéro vert régional 0 800 02 60 80, écrire sur aideaupermisdeconduire@hautsdefrance.com ou se rendre dans l'une des antennes régionales de proximité situées près de chez eux (liste disponible sur www.hautsdefrance.fr).

RETOUR MARCHAND DE POISSON

Le Marchand de poisson sera de retour le **Mercredi 9 Janvier**.

Animation:

ESPACE CULTUREL

Fermeture Espace Culturel

L'Espace Culturel sera fermé **le Lundi 31 Décembre ainsi que le Mercredi 2 Janvier et le Jeudi 17 Janvier**.

Merci de votre compréhension.

Tohu-Bohu

Le prochain Tohu-Bohu se déroulera le Mardi 5 Février à partir de 14h30 à l'Espace Culturel.

Venez échanger sur vos livres, CD, DVD préférés autour de petites convivialités.

EURE et LOIR,

Le comité des fêtes organise un Week-end autour de CHARTRES, les **11 et 12 Mai 2019**.

Au programme : Samedi 11 mai, visite guidée de la Cathédrale Notre Dame de Chartres, visite de la basse ville en petit train et dépose au restaurant à l'Estocade, reprise du petit train et visite guidée du Centre international du Vitrail, installation et dîner à l'Ecume (hôtel 3 étoiles) suivi dès la tombée de la nuit de la découverte de Chartres en lumières (24 sites illuminés)

Dimanche 12 mai, petit-déjeuner à l'hôtel, visite guidée du château de Madame de Maintenon et de ses jardins à noter que ce château porte le nom également de " Petit Versailles", déjeuner au Domaine de la Chapelle Royale Saint Louis suivi de la visite guidée de la Chapelle Royale

Départ samedi 11 mai à 5h, parking du collègue

Retour dimanche 12 mai vers 23h

Tarif : 195€, -15 ans 170€, - 6 ans 160€.

Ce tarif comprend le transports, les visites, les repas (entrée, plat, dessert) et boissons aux restaurants (dans la limite du choix établi par l'organisation) et la nuit à l'hôtel. Reste à charge les dépenses personnelles et le repas sur le trajet du retour.

Inscriptions dès maintenant, versement de 50€/pers à la réservation, paiement en plusieurs fois possible jusqu'au 30 mai 2019.

Renseignements Maryse Bouton 84 bis route nationale, 03 21 66 05 69, 06 12 38 74 93



Animation:

RETRO MOBILE

Le comité des fêtes vous emmène à la découverte du salon RETROMOBILE, **le Samedi 09 Février 2019** -Paris porte de Versailles. Vous y trouverez les véhicules de l'origine de la voiture à nos jours, motos et voitures de collection en expo-vente. Venez fêter les 60 ans de la petite anglaise la plus adulée du monde :la légendaire Mini Cooper !

Découvrez l'expo Bédélia, engin à mi chemin entre un avion sans ailes et une motocyclette créé en 1907 par deux copains un peu fous mais très ingénieux et pour cette 44ème édition ne ratez pas le retour d'un géant : le Berliet T 100,né en 1961, 5m de haut, 5m de large pour une longueur de 15m et 50 tonnes !!

Départ : 6H30 Parking du collège (rassemblement 6H15)

Retour : 19H30

Tarif : transport + entrée, 25€ adulte, 6/18 ans 15€, - 6 ans gratuit.

Renseignements et réservations, Maryse Bouton
84bis rue nationale, 06 12 38 74 93

BROCANTE EN SALLE

Le Comité des Fêtes organise sa troisième brocante en salle, réservée aux particuliers, le **Dimanche 10 Février de 8H30 à 16H**, salle polyvalente. Emplacements avec table, 3€ les 2 mètres. Afin de satisfaire le plus grand nombre, Deux emplacements maximum par foyer.

Aucun thème n'est retenu, les membres du comité et les exposants veilleront à ce que les objets proposés à la vente, soient en adéquation avec les lieux, en termes de qualité, propreté, sécurité et encombrement. ouverture des portes à 8h.

Inscriptions à partir du 7 janvier au 06 12 38 74 93
Bulletin d'inscription disponible sur le site internet de la commune: www.norrent-fontes.fr dans la rubrique consacrée à la brocante en salle.

Dépôt des bulletins d'inscription possible à la boutique Clin d'œil, rte nationale.

Les membres du Comité des Fêtes vous souhaitent une Bonne et Heureuse Année 2019.

Encore plus d'infos sur: www.norrent-fontes.fr

AMICALE DES AÎNES DE NORRENT-FONTES

L'Assemblée Générale de l'Amicale des Aînés se déroulera le **Mardi 8 Janvier** à 14h à la Salle des Tilleuls.

INTREPIDES

Voilà la 1ere partie de saison qui s'achève avant la trêve hivernale chez les Intrépides qui compte 170 licenciés. Chaque weekend ce sont 8 équipes engagées en championnat qui sillonnent les stades et autant dire que l'agenda est chargé sans oublier les petites pousses qui participent à des plateaux.

Les Intrépides ont participé au Téléthon le Samedi 24 Novembre 2018 au terrain de foot, comme chaque année des rencontres ont eu lieu et après l'effort le réconfort, crêpes et collations ont été distribués. Une urne était à disposition.

Le goûter de Noël a eu lieu ce Samedi 15 Décembre 2018 à la salle Polyvalente, chaque licencié s'est vu remettre un sac de sport. Le « quizz foot carambar » et photos en revues de Jean-Claude ont encore fait fureur, des gourmandises ont été offertes par le club.

Le repas couscous est prévu le **Samedi 2 Février 2019** à la salle Polyvalente, pour toutes infos et réservation vous pouvez contacter Jennifer au 06.11.80.91.27

Le concours de belote qui rencontre à chaque édition un vif succès aura lieu le **Samedi 16 Mars 2019** à la salle Polyvalente.

Les Tournois Jeunes auront lieu le weekend de la Pentecôte, **le Samedi 8 Juin 2019 pour les U13 et Dimanche 9 Juin 2019 pour les U11.**

Pour clôturer la saison le Tournoi de Sixte aura lieu le **Dimanche 7 Juillet 2019.**

Des parents satisfaits, des jeunes heureux d'être intrépides, des dirigeants plus passionnés que jamais, les Intrépides vous donnent rendez-vous à chacune de leur manifestation.

N'hésitez pas à nous rejoindre ! Contact Maxime Hameaux 06.30.99.79.30 ou Fanny Legend 06.17.90.44.08



F(L)AMMES (Théâtre)

Le Comité des fêtes vous emmène **le Mardi 22 Janvier 2019** assister au spectacle F(l)ammes à l'Espace Culturel Jean Ferrat à Avion.

Description du spectacle : F(l)ammes, deuxième opus de l'aventure « Face à leur destin » réalisée avec des jeunes habitant.e.s des quartiers populaires, est un manifeste à la fois poétique et politique, fruit de rencontres entre l'auteur et metteur en scène Ahmed Madani et des jeunes femmes nées de parents immigrés. Cette troupe de 10 jeunes femmes explore leur histoire par le récit, la danse ou le chant, raconte leur féminité, leurs espérances et leurs désirs.

Tarif : 5€ (Bus gratuit)

Départ : 19h Collège de Norrent-Fontes - Retour: 23h

Renseignements et réservations : Maryse Bouton, 84 bis route nationale, 03.21.66.05.69 ou

06.12.38.74.93, en médiathèque (uniquement par chèque) au 13 Rue Jules Ferry 03.21.66.52.27

THÉÂTRE PATOISANT

I NOUS IN FONT VIRE ED'TOUT'CHES COULEURS !

C'est le titre du spectacle patoisant proposé par EL'BAND'A BOB en partenariat avec le comité des fêtes le **Samedi 09 Février 2019 à 20h**. Venez rencontrer Jessica, Charlotte autour d'une goutte ed'jus ou encore Basile ch'faijeu d'broull sans oublier Georgette l'nigdoule. Tartous au plus farfelus même euche curé y s'ra là !!!

Tarif 6€, gratuit pour les moins de 12 ans

Ouverture des portes à 18h30, buvette, petite restauration et pâtisserie.



RECETTES

Lotte à l'américaine

Temps de préparation : 30 minutes — Temps de cuisson : 40 minutes - Recette pour : 4 personnes

Ingrédients: 1,2 kg de médaillons de lotte, 12 grosses moules, 4 gambas crues, 150 g de bisque de homard, 300 g de tomates concassées, 1 orange non traitée (zeste), 3 échalotes, 3 gousses d'ail, 8 brins d'aneth, 8 brins de persil plat, 60 g de beurre, 200 g de riz noir, 15 cl de vin blanc, 3 c. à soupe de cognac, 2 pincées de piment de Cayenne, 2 c. à soupe d'huile d'olive, sel et poivre du moulin

1. Pelez et hachez les échalotes et l'ail. Lavez, séchez l'aneth et le persil et ciselez-en 4 brins de chaque puis prélevez sur l'orange lavée l'équivalent d'une cuillerée à café de zeste que vous taillerez en julienne. Réservez.

2. Rincez et essorez les médaillons de lotte, faites-les revenir 2 minutes de chaque côté dans une cocotte avec 1 cuillerée à soupe d'huile et 20 g de beurre. Versez 2 cuillerées à soupe de cognac et flambez. Retirez les médaillons de la cocotte et réservez.

3. Dans le même récipient, faites suer 2 minutes en remuant les échalotes et l'ail dans 20 g de beurre, puis versez 10 cl de vin blanc et portez à ébullition. Incorporez la bisque de homard et les tomates, le zeste, le piment et les aromates ciselés. Versez un petit verre d'eau, salez, poivrez et laissez mijoter 30 minutes.

4. Pendant ce temps, cuisez le riz noir le temps indiqué sur l'emballage. Lavez et ébarbez les moules, faites-les ouvrir dans une casserole avec le vin blanc restant, puis filtrez le jus et incorporez-le à la sauce américaine. Saisissez les gambas 5 minutes dans une poêle avec 1 cuillerée à soupe d'huile et flambez avec le cognac restant, puis mettez-les avec les moules et la lotte dans la sauce, dont vous rectifierez l'assaisonnement.

5. Égouttez le riz, incorporez le reste de beurre en mélangeant et répartissez-le dans les assiettes avec les médaillons, les moules et les gambas puis la sauce. Décorez avec les brins restants de persil et d'aneth.

Velouté de poularde aux châtaignes

Temps de préparation : 25 minutes — Temps de cuisson : 1 h 45 — Recette pour : personnes

Ingrédients: 4 blancs de poularde, 200 g de marrons au naturel, 1 carotte, 1 poireau, 1 oignon, 1 bouquet de cerfeuil, 1 bouquet garni, 150 g de crème fraîche épaisse, 4 c. à soupe d'huile d'arachide, *sel* et *poivre*

1. Faites découper les blancs de poularde avec leur os par le volailler.

2. Pelez la carotte et l'oignon, lavez le poireau. Émincez-les. Effeuillez le cerfeuil. Ciselez-le.

3. Chauffez l'huile dans une cocotte, déposez les légumes et le bouquet garni. Versez 1,5 l d'eau, laissez mijoter 1 heure à feu doux. Salez et poivrez.

4. Filtrez le bouillon dans un plat (gardez légumes et os pour un autre usage), remettez-le dans la cocotte et portez à ébullition. Plongez-y les blancs de poularde 20 minutes. Dès qu'ils sont cuits, égouttez-les puis réservez-les au chaud. Remplacez-les par les châtaignes, cuisez 10 minutes et mixez. Portez à ébullition et incorporez la crème fraîche.

5. Coupez les filets de poularde en gros dés. Répartissez le velouté dans 6 assiettes, ajoutez les morceaux de viande. Rectifiez l'assaisonnement et parsemez de cerfeuil. Servez aussitôt.

Bûche de Noël facile et rapide

Ingrédients: 6 blancs d'œufs, 4 jaunes d'œufs, 250 g de beurre doux, 10 c à s de sucre glace, 8 c à s de farine, 2 jaunes d'œufs, 1 c à c de café

Pour faire la pâte : Avec le sucre en poudre plus 4 jaunes d'œufs. Ajouter la farine progressivement et les blancs d'œufs battus en neige. Verser sur le papier sulfurisé, beurré. Faire cuire 15 minutes (grand maximum).

Pour la crème: (crème au beurre): Écraser le sucre glace avec le beurre. Bien travailler quand le mélange prend la consistance d'une crème onctueuse ajouter les 2 jaunes. Mélanger et ajouter le café.

**Coupon de réservation F(l)ammes
Mardi 22 Janvier**

Nom:
Prénom:
Adresse:
Téléphone portable:
Nombre de places: x 5€
Total:€

Coupon à déposer chez Madame Bouton au 84 bis route nationale ou en médiathèque accompagné du règlement.

**Coupon de réservation Eure et Loir
11 et 12 Mai 2019**

Nom:
Prénom:
Adresse:
Téléphone Portable:
Adulte: x 195€ =€
-15ans: x 170€ =€
-6ans: x 160€ =€
Total:€

Liste des participants

.....
.....
Versement de 50€/pers à la réservation, paiement en plusieurs fois possible jusqu'au 30 mai 2019

Coupon de réservation Retro Mobile

Nom:
Prénom:
Adresse:
Téléphone portable:
Adulte: x 25€
6-18ans: x 15€
- de 6ans (gratuit)
Total:€

Coupon à déposer chez Madame Bouton au 84 bis route nationale ou en médiathèque accompagné du règlement.

Coupon de réservation spectacle Patoisant

Nom:
Prénom:
Adresse:
Téléphone portable:
Nombre de places: x 6€ **Nombre de places -12 ans:** (Gratuit)
Total:€

Coupon à déposer chez Madame Bouton au 84 bis route nationale accompagné du règlement (chèque à l'ordre du Comité des Fêtes).

Toujours au n°40, d'anciens bâtiments aujourd'hui disparus abritaient la brasserie la brasserie Wambergue.



La commune par un modeste et discret square (*Henri Fréville*), à l'angle de la rue Jules Ferry et de la route nationale, rend hommage à l'un de ses illustres enfants.- Né le 4 décembre 1905 à Norrent-Fontes. Son père (*Jules Henri Fréville*) fût Maire est directeur de l'école publique. Sa mère (*Marie Eugénie Berthe Maugé*) institutrice. Benjamin d'une famille de trois enfants, il suit de brillantes études secondaires, au collège Mariette à Boulogne/Mer, au Lycée Faidherbe à Lille puis au Lycée Louis-le-Grand, à Paris.

Après une licence d'histoire à la Sorbonne, il réussit l'agrégation d'histoire. Il se marie à Antoinette Fournier en septembre 1932, année de son affectation au Lycée de garçons Chateaubriand à Rennes où il enseigne en qualité de professeur agrégé d'histoire.

Il est le fondateur de l'[Institut armoricain de recherches historiques](#).

- Il reçoit le [grand prix Gobert](#) de l'[Académie française](#) en 1955.
- À la [Libération](#), il fut le directeur de cabinet de [Victor Le Gorgeu et commissaire](#) régional pour les quatre départements bretons.
- Il fut maire ([MRP](#)) de Rennes de 1953/1977.
- Devient président du conseil général d'Ille-et-Vilaine de 1966/1976.
- Elu député de la 1^{re} circonscription d'Ille-et-Vilaine de 1958/1968.
- Elu sénateur d'Ille-et-Vilaine de 1970/1977.



Henri Fréville et le général de Gaulle, lors d'une visite à Rennes

Auteur de nombreux ouvrages d'histoire, il étudia notamment

le comportement des nationalistes bretons durant la Seconde Guerre

mondiale. Il décède à Rennes le 15 juin 1987, à l'âge de 81 ans. La ville de Rennes lui dédia l'avenue de Crimée, rebaptisée avenue Henri-Fréville. La station de métro (ligne A), et l'amphithéâtre de Rennes portent également son nom. A Norrent-Fontes le square Henri-Fréville, fût inauguré le 30 Mai 1989 en présence de son épouse.

Au n°39, les deux habitations privées, furent rapidement transformées en trois en locaux commerciaux. Pour y accueillir :

- La boulangerie Defossez-Demarle de St Hilaire.
- L'office notarial Me Pascal Bulot
- La Mercerie - vêtements pour femmes, Clin d'œil, A Bocquillon et actuellement Hélène Bouton.

Au n°41 c'est en 1970, que M. et Mme Hochart, délocalisent leur magasin Nel-Fleur, de la rue Jules Ferry pour s'installer route nationale, dans leur nouveau bâtiment à l'architecture atypique et avant-gardiste, pour l'époque. En face au n°42, le (château) de M Lecocq, puis des demoiselles Mullet, aujourd'hui M Vidocq, côtoie le collège Bernard Chochoy.

Le C.O.D. devient C.E.G. puis le collège Bernard Chochoy.

Afin de pallier à la poursuite des études secondaires après l'obtention du certificat d'étude, en 1964 l'ancêtre du collège, le COD (*Groupement d'Observation Dispersée*) ouvrait ses portes, route nationale à Norrent-Fontes. Cet ensemble de salles de classe, composé de bâtiments préfabriqués, deviendra à la rentrée 1969/1970 CEG (*Collège d'Enseignement Général*). La vétusté, la rusticité des locaux, le manque d'espaces et de structures imposèrent, la construction de nouveaux bâtiments en dur. C'est en 1984, qu'est inauguré le collège Bernard Chochoy, d'une capacité d'accueil de 600 élèves (*de la sixième à la troisième*).



Nous nous souviendrons peut être, qu'à l'emplacement de la cantine et des cuisines actuelles se trouvait à l'époque du collège, le terrain de football, de la commune.

[Bruno.decrock1@orange.fr](mailto: Bruno.decrock1@orange.fr)

Bruno DECROCK, Greeter Lys Romane